

PINOT GRIGIO

DOC DELLE VENEZIE



UVE: Pinot Grigio in Purezza

AREA DI PRODUZIONE: San Biagio di Callalta

TERRENO: Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

RACCOLTA: Fine agosto - inizio Settembre

VINIFICAZIONE: L'uva, raccolta a mano viene diraspata, pigiata e dopo una pressatura leggera viene fatta fermentare in iperossidazione con lieviti selezionati e a temperatura controllata. Una volta ultimata la fermentazione alcolica, il vino viene stoccato in serbatoi di cemento, dove rimane nelle fecce fini fino al momento dell'imbottigliamento.

COLORE: Giallo con riflessi verdognoli

PROFUMI: Sentori di fiori bianchi, e sfumature di pera

GUSTO: Il sentore di fiori viene ripreso anche in bocca, grazie alla sua freschezza e acidità risulta piacevole ed accattivante

SERVIZIO: 08-10°C in ampi calici per favorire l'ossigenazione in modo da esaltarne il profumo

GRAPE: Pinot Grigio varietal

PRODUCTION ZONE: San Biagio di Callalta

SOIL TYPE: Clay soil

VINE TRAINING SYSTEM: Sylvoz

HARVEST PERIOD: Late August - early September

VINIFICATION: The grapes, manually harvested, are carefully destemmed, pressed and, after a soft crush, fermented in hyper-oxidation with selected yeasts and controlled temperature. After fermentation, the wine settles in concrete tanks, where it remains on the lees until bottling.

APPEARANCE: Yellow with light greenish reflections

NOSE: Well-balanced fusion of white flowers and pear

PALATE: White flowers aroma develops also in tasting; thanks to its freshness and acidity, it is pleasant and captivating

SERVING TEMPERATURE AND SUGGESTIONS:

08-10°C, in wide glasses that promote oxygenation to emphasize the aroma

colore / color



profumi / scents

